

PASIÓN viniferm

Producción de ésteres fermentativos

Características

Viniferm PASION es una levadura seleccionada para la elaboración de vino por su producción de ésteres fermentativos.

Aplicación

- Elaboración de vino blanco, en particular, de variedades neutras como Airén, Palomino y Macabeo.
- Elaboración vino rosado.
- Idóneo para fermentación de vino base cava.

Cualidades organolépticas

Producción de gran cantidad de compuestos aromáticos de tipo ésteres, tales como notas compotadas, almíbar y toques florales. Aromas fermentativos muy estables en el tiempo.

Vinos largos y estructurados.

Propiedades enológicas

- Rápida cinética fermentativa a temperaturas superiores a 18ºC. Es posible fermentar a bajas temperaturas (hasta 12ºC) en mosto de alta calidad, adicionando suplementos nutricionales.
- Elevadas necesidades nutricionales. Es importante aplicar activadores de fermentación, especialmente cuando los mostos están muy clarificados y cuando las temperaturas de fermentación están por debajo de los 18ºC .

  Tolerancia moderada al etanol en el rango de 13-14% (v/v).
- Carácter Killer: presente (K2) ofrece una garantía suplementaria a la prevalencia en el mosto y a la eficacia del inóculo.
- Baja rpoducción de acidez volátil (generalmente < 0.3 g/l).
- Cepa de baja formación de espuma.
- Temperatura de trabajo: 14-25ºC.

Blanco	Rosado	Espumoso	Factor competitivo	Temperatura de trabajo	Rendimiento alcohólico	Resistencia al etanol (%vol)	Necesidad de nitrógeno	Perfil aromático
+++	+++	+++	Killer	14-25 ºC	Medio	14	Media	Ésteres

Dosis

Vinificación	**20-30 g/hl**

Modo de empleo

Para obtener los mejores resultados es indispensable asegurar la buena implantación de la cepa en el medio, por lo tanto es importante:

- Mantener una buena higiene en la bodega.
- Añadir la levadura lo antes posible.
- Respetar la dosis prescrita.
- Rehidratar bien la levadura.

Rehidratación:

1.- Añadir las levaduras secas en 10 veces su peso en agua a 35 - 40ºC (10 litros de agua por 1 Kg de levadura).

2.- Esperar 10 minutos.

3.- Agitar la mezcla.

4.- Esperar 10 minutos e incorporar al mosto, procurando que no haya una diferencia de más de 10ºC entre el medio rehidratado y el mosto.

Precauciones de trabajo:

- En cualquier caso, la levadura no deberá estar rehidratandose más de 30 minutos en ausencia de azúcares.
- El respeto del tiempo, temperatura y modo de empleo descrito garantizan la máxima viabilidad de la levadura hidratada.

Aspecto físico

Gránulos de color tostado, desprovistos de polvo.

Presentación

Paquetes de 500g envasados al vacío en envuelta multilaminar de aluminio, en cajas de 10 kg.

Propiedades microbiológicas y fisicoquímicas

Recuento de levaduras (*Saccharomyces spp.*) [UFC/g]	> 10^{10}
Otras levaduras [UFC/g]	< 10^{5}
Mohos [UFC/g]	< 10^{3}
Bacterias lácticas [UFC/g]	< 10^{5}
Bacterias acéticas [UFC/g]	< 10^{4}
Salmonella [UFC/25 g]	Ausencia
E. coli [UFC/g]	Ausencia
Staphylococcus aureus [UFC/g]	Ausencia
Coliformes totales [UFC/g]	< 10^{2}
Humedad [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

Conservación

El producto conforme a los estándares cualitativos se conserva en su envase sellado al vacío durante un periodo de cuatro años en cámara refrigerada entre 4 y 10ºC.

Eventuales exposiciones prolongadas a temperaturas superiores a 35ºC y/o con humedad reducen su eficacia.

REGISTRO: R.G.S.A: 31.00391/CR

Producto conforme con el Codex Enológico Internacional y el Reglamento CE 606/2009.

Av. de los Vinos, s/n - P.I.Alces - 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) - Tel. **+34 926 55 02 00** · Fax **+34 926 54 62 54**   **www.agrovin.com**

